

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :

(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

**2 606 254**

(21) N° d'enregistrement national :

**85 10027**

(51) Int Cl<sup>4</sup> : A 23 K 1/00; A 23 L 1/10.

(12)

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

(22) Date de dépôt : 24 juin 1985.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la  
demande : BOPI « Brevets » n° 19 du 13 mai 1988.

(60) Références à d'autres documents nationaux appa-  
rentés :

(71) Demandeur(s) : AUBERT Serge. — FR.

(72) Inventeur(s) : Serge Aubert ; Arlette Lapiere.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) :

(54) Composition alimentaire à base de produits céréaliers.

(57) La composition renferme le taux de 5 % à 65 % d'a-  
voine, en fonction de la grosseur des animaux, du blé, de  
l'orge et facultativement du maïs, riz entier et des dérivés  
sanguins et plasmatiques humains ou animaux.

Selon un exemple préférentiel, la composition renferme  
23,5 avoine, 12,5 blé, 11,8 orge. Tous les autres ingrédients  
étant utilisés à part égale.

FR 2 606 254 - A1

D

5 La présente invention réside dans la formulation quantitative et qualificative d'un produit humide ou sec, entier ou farineux pouvant être ingéré par tout type de poisson d'eau douce ou d'eau de mer ou par tout mollusque ou coquillage propres à la consommation de l'être humain tant sur le plan alimentaire qu'industriel.

10 Traditionnellement, les produits similaires associent des matières protéiques, des matières grasses, des matières animales et des celluloses dont les quotas sont variables suivant les degrés d'évolution des poissons élevés.

15 Le dosage de ces aliments traditionnels comporte une difficulté à laquelle il est remédié par l'élaboration du présent produit par l'utilisation de produits strictement naturels qui s'appliqueront plus facilement aux différents degrés de salinité des eaux marines dans lesquelles des installations de pisciculture pourraient être créées, une  
20 accélération du système de grossissement des poissons sera atteint du fait des qualités nutritionnelles obtenues par un mélange constitué de poissons frais entiers d'avoine, de blé, d'orge, de maïs, de riz, cellulose végétale, extraits dérivés sanguins, d'animaux marins et aériens, de diatomés  
25 et de chlorure de magnésium, sel, nori (algue japonaise).

Les trois premiers produits utilisés devront représenter respectivement : 23,5 , 17,5 , 11,8 % du produit de base, tous les autres ingrédients étant utilisés à part égales.

30 Seule l'avoine par sa teneur en hormone permet de s'appuyer sur son composant protéique afin de le faire entrer en pourcentage élevé, à savoir selon les cas envisagés :

- 35 - soit pour une aide à la maturation sexuelle des animaux marins ;  
- soit en vue d'obtenir un réchauffement sanguin ou une régénérescence sanguine dans des cheptels de types divers : alvinage, écloserie artisanale ou industrielle nursery.

40 Il convient à ce stade de préciser que l'aspect rigoureusement naturel des produits utilisés n'entraînera aucune incidence directe sur le métabolisme animal et n'aura donc par conséquent aucune répercussion au niveau des qualités nutritionnelles ou sur les normes de la con-  
45 servation en ce qui concerne les consommateurs potentiels.

A noter que la rapidité obtenue de l'élevage aqua-  
cole ou piscicole ne repose que sur la richesse de l'apport protéique, d'une teneur nettement supérieure à celle des procédés d'alimentation piscicole actuelle.

50 en ce qui concerne les animaux marins, l'efficacité du procédé est renforcée par le fait de rallier aux composants protéiques cités des dérivés modifiables en fonction de la grosseur et du poids à atteindre chez les animaux placés en cheptels, alevinages, écloserie, nursery.

55 La base de départ du produit est donc constituée par l'avoine avec un % de 5 à 20, avoine dont l'ingérence estomacale par des animaux marins de forme diverses mollusques, salmonidés, coquillages, ce qui permet par les acides amonia-  
60 cals une prédisposition de transformation cellulaire, l'amenant à un taux hormonal cellulaire, qui permet par ce biais cellulaire une accélération rapide de croissance des tissus marins, elle même appuyée par l'emploi des autres céréales précitées ; l'apport en oligo élément dont les doses peuvent paraître exédentaires sera ingéré en fonction de la composi-  
65 tion des tissus et compte tenue d'une utilisation de 50 à 65 % des produits concernés.

70 Les dits produits céréaliers pourront et devront contenir en produits frais, congelés ou saumonés, des sardines entières ou broyées. Cette composition peut s'utiliser lors des captures de thonidés ou autres espèces d'animaux marins, par un emploi qui se dilue au contact de l'eau marine, sa suspension permettant un temps d'attente en vue des captures de plusieurs autres types d'animaux marins ou semi marins (tortues).

---

75

Notification sur animaux terrestres domestiquesgibiersanimaux sauvages et semi-sauvagesfaune forestière(cerfs, biches...)

90

L'élaboration céréalière basée sur l'emploi combiné  
 mais, blé, orge, avoine, riz entier, trouvera son domaine  
 d'application en matière d'élevage de type agricole de tous  
 animaux domestiques prévus aux fins de consommation humaine  
 courante et ce par ingénierie ou gavage, ou encore pour des  
 animaux carnassiers par un mélange de farine avec du sang de  
 bovin, ovin, porc, volailles, galinacés, ou encore avec du  
 sang d'abattoir et ce à des taux variables en fonction de  
 l'âge des animaux à nourrir.

85

90

La particularité de cette synthèse céréalière consiste  
 dans un emploi particulier pour des jeunes animaux élevés en  
 batteries, en employant à un taux élevé l'avoine en raison  
 de son apport d'hormones naturelles et de ses composants  
 en oligo éléments en association avec un ou plusieurs pro-  
 duits céréaliers comme précités, de type arboricole, fruitier,  
 maraichers, ou encore synthétique, hybride céréalière, hybride  
 végétale, ou encore ayant reçu une manipulation humaine ou  
 mécanique. Mais ce sans recevoir les sangs de bovins, ovins,  
 porcins, volailles, galinacés, gibiers sauvages, domestiques,  
 ou élevage en batteries conditionné ou semi conditionné, sau-  
 vage ou semi sauvage d'animaux à plumes ou à poils à partir  
 du sevrage aux fins de passer le stress dû au conditionnement  
 mécanique, ou celui dû à la manipulation humaine ;

95

100

105

110

Une application est aussi possible dans le domaine  
 sparidés, carangides, serranidés, poissons plats, carangidés,  
 chanidés, mugilidés, anguillidés, tétrotondidés, crevettes,  
 chevrettes, homards, langoustes, langoustines, écrevisses,  
 salmonidés, pectinidés, horneaux, valliculture, mariculture,  
 conchiculture, pisciculture, aquaculture, d'eau douce et  
 saline, macrophytes, phytoplancton, zooplancton, aquaplancton,  
 biotope, micro-biotope, thonidés, crustacés, algineuse et cara-  
 lienne, cétacés. Pour les animaux domestiques, terrestres,

111 gibiers, de terre et d'eau, animaux sauvages et demi-sauvages  
tout ce qui est forestier, cerf, biche..., carnassiers.

---

Application de la maîtrise alimentaire au niveau humain

115 L'élaboration céréalière basée sur le maïs, avoine, blé, orge, riz entier, dérivés sanguins ou plasmatiques, sera appliquée sur tous les êtres humains de tout âge et sexe.

120 Le taux élevé en protéines ou en oligo éléments contenus dans ces composés céréaliers mis en synthèse, lesquels devront être soit ingérés, soit subir des réchauffements afin d'obtenir des huiles essentielles, ou afin de parvenir à un dosage selon l'état cellulaire et organique des êtres humains à prendre en considération.

125 Des ingérences estomacales, veineuses, intra-veineuses dermiques ou hypo-dermiques seront employées sur ces céréales entières, afin de pouvoir compenser la perte de fixation de vitamines dans le corps humain, l'avoine quant à elle étant un support hormonal qualificatif et quantitatif au niveau sanguin. La pénétration estomacale de l'avoine se produit par le fait des acides composées provenant de la digestion.

135 En outre, l'utilisation de l'avoine permet une extension proléifique de l'hormone naturelle qui se déclanche au niveau cellulaire ou mono cellulaire sanguin, par leur phénomène osmotique rallié à l'apport des oligo-éléments utilisés en la circonstance, en vue d'un support physiologique compensateur de la cellule mère, avec apport exédentaire dû aux autres céréales précitées, ces dernières dans leur action de renfort en vitamines nourricières ordinaires sont parfois appelées à changer de synthèse dans leur contexte normal.

140 Les apports vitaminiques, monovitaminiques, nucléovitaminiques amènent des changements d'une importance extrême, par le fait qu'une composition ordinaire oligo éléments + céréales permet un changement catégorique de la formule de base initiale, soit dit, à titre d'exemplaire, pour un gramme de fer

145 celui-ci peut passer par le jeu des acides mono cellulaires, à une transformation à base d'or, plomb, ou autres oligo éléments utilisés pour la marche normale des organes par le jeu unicellulaire organique ;

150 Ces réaction en chaine permettent par les apports massifs d'oligo-éléments et de protéines une restructuration des cellules en leur conférant un état sain, donc normal, et ce pour le remplacement de cellules dévitaminées ou inertes.

155 Les apports précités peuvent avoir lieu par ingérences, perfusion, piqure intra-veineuse, onctions, bains, applications sur produit ou support connexes et annexes, selon l'état morphologique de chaque être humain.

160 La close sera basée sur un apport de 1 ou 3 milligrammes, soit en applications, huiles essentielles. Afin de pallier à la carence déficitaire de fixation organique des extraits naturels de produits fruitiers arboricoles et algésineux, ainsi que des apports plasmatiques sanguins de saumons devront être mis en adjonction dans les apports considérés et ce en fonction de l'état organique, physiologiques, neurologique, pathologique des êtres humains aptes à recevoir cette préparation. Des doses  
165 milligrammées régulières, voire journalières seront injectées au niveau dermique ou estomacal par le jeu normal, en apport vitaminique des espèces mises en préparation pour la composition ou l'élaboration de la dose effective.

---



Application : plaquettes de nutrition humaine.

---

- 170 L'élaboration céréalière basée sur les composants blé, maïs, avoine, orge, riz entier pourra être employée dans l'avenir sous la forme d'une poudre additionnée de sel et de sucre, laquelle poudre, mise sous forme de plaquettes, pourra servir en période de crise céréalière, pour l'alimentation de base des pays du tiers monde ou encore en cas de cataclysme naturel elle permettrait un remplacement bio énergétique protéiné.
- 175
- Ces plaquettes devront atteindre en prises consommables, un poids de 450 grammes journallement avec 3 prises de 150 grammes chacune ; elles comportent dans leur fabrication un pourcentage de 15 à 20 % de sel jouant le rôle de conservateur ; le sucre entrera en composition pour un pourcentage de 10 % retenu notamment en cas de cataclysme naturel et afin de compenser les risques de choc nerveux.
- 180
- L'utilisation de ces plaquettes peut varier en poids et dosage, adjonction ou rajout de produits divers autres que les céréales ci avant énoncées, et ce selon l'incidence prévue au départ usine en fonction du contexte et de la situation géographique et climatique précise du lieu du sinistre ou cataclysme naturel considéré.
- 185
- Les plaquettes peuvent aussi trouver un champs d'application et d'utilisation importante aux cas de manoeuvres militaires notamment de longue durée avec conditions de vie ou de survie délicates, voir difficiles, aussi aux cas de camps de réfugiés, de colonnies de vacances avec difficulté de ravitaillement et enfin de tous types de concentrations humaines importantes avec condition de vie délicates.
- 190
- Et enfin , aux cas de tous types d'accidents chimiques de manipulation, de déchets, d'origine nucléaire ou thermonucléaire, et aux cas de tous accidents provenant de réchauffement brutal d'une zone climatique quelconque dû aux manipulations énergétiques d'origine humaine en applica-
- 195
- 200

2-5 tion des procédés techniques, scientifiques, électroniques, de sources civiles ou militaires, et ce sous toutes conditions géographiques ou climatiques de notre globe, et enfin aux cas de pollution de sources diverses de tous milieux ambiants : terres cultivées, zones piscicoles, aquacoles, maricoles ou tout autres éléments nécessaires à la nutrition animale comme humaine et ce en quelques points que ce soit du présent globe et sans tenir compte de l'étendue des dégâts causée par les dites pollutions quant à leurs durées ou à leurs gravités, ces pollutions pouvant être dues à toutes manipulations de l'origine humaine en application de l'étendue totale des connaissances techniques actuelles et futures en considération de l'évolution des techniques dans tous les pays présentement industrialisés et en voie de développement.

2-10

2-15

La présente maîtrise alimentaire réside dans  
220 l'élaboration d'un produit à très haute teneur en protéines  
et à forte valeur nutritive, de portée universelle et  
pouvant être ingéré par tout être vivant existant sur terre  
et dans les airs.

Il est aussi prévu que le dit produit pourra être  
225 assimilé sans danger par l'homme principalement aux cas  
de vie difficile et de survie : après cataclysmes naturels  
du type tremblements de terre, raz de marées, cyclones,  
tornades dévastatrices, et ce sans oublier les cas de ma-  
noeuvres militaires et tous les types de conditions de vie  
230 ou survie pouvant survenir sous tous climats, toutes lati-  
tudes, et tous bouleversements des conditions de vie aux-  
quels peut être amené à faire une armée moderne engagée  
dans les divers types de conflits armés possibles ou envi-  
sageables.

Le produit est élaboré en premier lieu à partir de  
235 céréales : blé, maïs, orge, riz entier, et principalement  
avoine en raison de son apport important en protéines.

Il est précisé que des adjonctions peuvent avoir lieu  
notamment à base de sardines broyées et de saumon, avec  
240 apport de types sanguins et plasmatiques, sans oublier d'un  
autre côté les adjonctions algineuses.

Au delà, de la maîtrise complète ainsi rappelée, il  
faut encore considérer des adjonctions tant de produits  
chimiques, bio chimiques, que de suppléments de produits  
245 de types éléments de flore aquamarine, maraichère, frui-  
tière, arboricole, même les racines, ou encore essences  
naturelles, d'origine végétale; animale, marine, ou encore

## II

950 sur des extraits isotopiques de dégénérescence terrestre  
aquamarine, ou tertiaire. De même, il peut y avoir adjon-  
tions de féculents de produits lévarnés, ou élaborés à  
partir de levures diverses et même d'élevage bactérien,  
ou encore de produits de synthèse pétrolière ou bio pétro-  
lière, et de produits d'herboristerie à types naturels ou  
auriles essentiels ou bio essentiels ou encore chimico-  
955 essentuel avec dérivés acides ou alminoacides, ou encore  
alcalins, basiques, et de bio synthèse, sans oublier des  
possibilités de compensation de produits bactériens  
reproduisant les memes valeurs protéiques et vitaminiques  
naturelles et supports tirés d'autres recherches mononu-  
cléiques et de séparations isotopiques visant les produits  
céréaliers et plus particulièrement le blé, l'orge, le maïs  
et l'avoine, ainsi que leurs dérivés, sans oublier les pro-  
duits hybrides ou synthèses de laboratoire..

965 Toutes modifications, améliorations, diminutions ou  
adjonctions dans la fabricatonou la conception initiale  
du produit de base considéré sera effectuée dans l'avenir  
sous couvert de nos entières revendicationsci-avant énon-  
cées et écrites.

970 De même toutes techniques ou technicités mises en  
oeuvre tantes apllications, recherches nouvelles, expérien-  
ces, mises en place d'éléments et de supports nutritifs  
en tous domaines susceptibles d'être concernés présentement  
ou de le devenir, reste et restera notre entier domaine  
d'intervention et pourra faire l'objet de revendications et  
975 précisions ultérieures de notre part en fonction de l'évolu-  
tion des techniques , des modes d'écultures terrestres et  
maritimes et de la science en général.

---

REVENDEICATIONS

- 1°) COMPOSITION ALIMENTAIRE à base de produits céréaliers caractérisée en ce qu'elle renferme le taux de 5% à 65% d'avoine, en fonction de la grosseur des animaux, du blé, de l'orge, et facultativement du maïs, riz entier et des dérivés sanguins et plasmatiques humains ou animaux .
- 2°) COMPOSITION ALIMENTAIRE selon la revendication 1 , caractérisée en ce qu'elle renferme 23,5 avoine, 12,5 blé 11,8 orge. Tous les autres ingrédients étant utilisés à part égale.

# FR 2606254

1/9/1

DIALOG(R) File 351:Derwent WPI

(c) 2006 Thomson Derwent. All rts. reserv. 007543178

WPI Acc No: 1988-177110/198826 XRAM Acc No: C88-079016

**Food compsn. for man and animals - contains cereals and opt. blood or plasma prods.**

Patent Assignee: AUBERT S (AUBE-I)

Inventor: LAPIERRE A

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
FR 2606254	A	19880513	FR 8510027	A	19850624	198826 B

Priority Applications (No Type Date): FR 8510027 A 19850624

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan	Pg	Main IPC	Filing Notes
FR 2606254	A		13		

## Abstract (Basic): FR 2606254 A

Food compsns comprising 5-65% oats (depending on the size of the animal), wheat, barley, and optionally maize, whole rice, together with human or animal blood or plasma prods.

A compsn contg 23.5% oats, 12.5% wheat, 11.8% barley, with all the other ingredients in equal quantities, is specifically claimed.

USE/ADVANTAGE - The compsn may be given to freshwater or sea fish, molluscs, domestic animals, game, wild or semi-wild animals, and humans. The compsns have a high level of proteins and trace elements and aid rapid growth and maturity when fed to young animals. They are of partic use in feeding people after natural or man-made disasters, etc.

0/0

Title Terms: FOOD; COMPOSITION; MAN; ANIMAL; CONTAIN; CEREAL; OPTION; BLOOD ; PLASMA; PRODUCT

Derwent Class: C03; D13

International Patent Class (Additional): A23K-001/00; A23L-001/10

File Segment: CPI

Manual Codes (CPI/A-N): C04-A07D2; C04-B04D; C12-J01; C12-L09; D03-G04; D03-H01

Chemical Fragment Codes (M1):

\*01\* M423 M431 M782 M903 P713 P714 Q211 Q212 Q214 V400 V404 V600 V614 V615 V616 V752